

野外炊飯

活動概要

野外のかまどで薪を燃やし、調理する炊飯活動。

活動時期

4月～10月まで

活動時間

2.5～3時間

活動可能な人数

最大192人

活動班

1班8人

活動場所

北・南炊飯場（24かまど）

支援の有無

あり

準備物

<所で準備>

食材（団体注文）、炊飯用具

<学校・個人で準備>

軍手、タオル等（服装は長袖、長ズボンが適している）



メニュー

- ・ポークカレー
- ・シーフードカレー
- ・焼きそば（ポークまたはシーフード）
- ・焼き肉（豚肉または牛肉）
- ・海浜バーベキュー（焼きそば麺）
- ・豚汁

活動詳細

- ①活動センターに集合
- ②炊飯手順の説明（補足説明は、各団体が行う）
- ③炊飯場の確認（北・南）→炊飯用具、食材、炊飯薪などの搬入
- ④炊事
- ⑤食事
- ⑥炊事用具の後始末
- ⑦ゴミ・灰の後始末

参考

- ・生ゴミは青いポリバケツに入れる。野外炊飯終了後、ポリバケツからゴミ袋を抜き取り、所定のゴミ置き場に納める。
- ・灰は所定の場所にあるペール缶に入れる。
- ・やけどに十分注意する。
- ・雨天でも実施する。

